



HEDONISMUS LEBEN

Symposion 15.-16. November 2013

PROGRAMM

HEDONISMUS LEBEN SYMPOSION

15.–16. NOVEMBER 2013

Veranstaltungsort: Stiegl-Brauwelt, Bräuhausstraße 9, 5020 Salzburg

Fr, 15. Nov.

13.00 Lothar KOLMER (Salzburg)
Einführung

PHILOSOPHISCHE PERSPEKTIVEN (Sektionsleitung: Harald LEMKE)

13.15 Wolfgang ROTHER (Zürich)
„An den Grenzen hedonistischer Lebenskunst: Leiden, Schmerz, Trauer, Krankheit und Tod“

14.00 Sebastian KNÖPKER (Heidelberg)
„Der Rausch der Nüchternheit“

***** 14.45-15.15 Kaffeepause *****

15.15 Thomas MOHRS (Linz)
„Hedonismus leben heißt: verzichten“

16.00 Harald LEMKE (Lüneburg)
„Lust auf Gutes. Plädoyer für eine hedonistische Ethik des guten Lebens“

***** 16.45-17.00 Kaffeepause *****

KULINARISCHER HEDONISMUS

17.00 Daniel KOFAHL (Witzenhausen)
„Unvermeidlich unterhaltsam – Hedonistische Geschmacksbildung am Beispiel des kulinarischen Kinos“

17.45 Peter ISENBÖCK (Münster)
„Wertungen und kulinarische Lüste. Warum trinke ich lieber Wein als Bier?“

18.30 Karl-Michael BRUNNER (Wien)
„Der Weintrinker als Amateur“ (evtl. mit Verkostung)

***** 19.30 Gemeinsames Abendessen *****

PROGRAMM

Sa, 16. Nov.

HISTORISCHE FALLSTUDIEN

09.00 Michael BRAUER (Salzburg)
„Hedonismus und Politik? Ein Tag mit König Karl V. von Frankreich (1364–1380)“

09.45 Marlene ERNST (Salzburg)
„Serve to impress. Das repräsentative Mahl in England im Wandel der Zeit“

***** 10.30-11.00 Kaffeepause *****

WEITERE DISZIPLINEN

11.00 Friedrich WELTZIEN (Hannover)
„Politischer Hedonismus? Essenssituationen in der zeitgenössischen Kunst“

11.45 Gerald KOLLER (Bad Sauerbrunn/Salzburg)
„UND FÜHRE UNS IN VERSUCHUNG...“
Lebenslust – ein Entwicklungspotential für Gesundheit und Lebensqualität

***** 12.30-13:30 Mittagspause *****

13.30 Benjamin BEREND (Trier)
„Hedonistische Praktiken im Kontext der Positiven Psychologie“

14.15 Jakob PASTÖTTER (München/Orlando)
„Hedonistische Phantasmagorien: Was Wollust will“

***** 15.00-15.30 Kaffeepause *****

15.30 Abschlussdiskussion

16.15 Tagungsende

REFERENT

BENJAMIN BEREND, MA

FB I: Bildungswissenschaften, Universität Trier
Universitätsring 15, D-54286 Trier
berend@uni-trier.de



Abstract

Hedonistische Praktiken im Kontext der Positiven Psychologie

Die relativ junge Disziplin der „Positiven Psychologie“ ist bestrebt, einen evidenzbasierten Beitrag zur Erhöhung unserer Lebensqualität zu leisten und steht in der Tradition der humanistischen Psychologie. Dabei ist sie nicht mehr dem klassisch-psychologischen Schema „Krankheit-Therapie“ bzw. „Krankheit-Heilung“ verpflichtet, sondern verfolgt einen ressourcenorientierten Ansatz: In der Positiven Psychologie geht es darum, „normale“ Menschen zu stärken und ihnen zu einem gelingenden Leben zu verhelfen. Als die fünf zentralen und auch empirisch gesicherten Aspekte eines solch gedeihlichen Lebens nennt der amerikanische Psychologe Martin Seligman positive Emotionen, Flow, aufbauende soziale Beziehungen, Sinn und Leistung.

Obschon nun genuin hedonistische Lebenspraktiken – wie gezeigt werden soll – noch weitaus vielfältiger sind, bestehen sowohl strukturelle als auch inhaltliche Gemeinsamkeiten zur Positiven Psychologie: So zeigt sich eine deutliche strukturelle Übereinstimmung darin, dass sowohl in der Positiven Psychologie als auch bereits bei den antiken Epikureern oder moderneren Autoren wie Nietzsche, Foucault oder Onfray das gelingende (bzw. hedonistische) Leben als eine übende Selbstsorge aufgefasst wird. Inhaltlich berühren sich die beiden Konzepte ebenso, insbesondere hinsichtlich der Bedeutung sozialer Beziehungen und positiver Emotionen.

Eine vollkommene Identität hedonistischer und positiv-psychologischer Praktiken ist jedoch nicht gegeben, da sich zB die Positive Psychologie systematisch aller „dionysischen Weisheit“ entzieht.

Es wird daran anschließend auch zu diskutieren sein, inwiefern eine Positive Psychologie der Selbstsorge ohne ein „hedonistisches Korrektiv“ in der Gegenwart Gefahr läuft, als biopolitisches Instrument einer rein ökonomisch motivierten Selbstoptimierung verkannt zu werden.

Lebenslauf

Benjamin Berend (*1983) studierte Philosophie, Politologie, Erziehungswissenschaften und Italienische Philologie an den Universitäten Trier und Bologna. Seit Juni 2012 ist er Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Doktorand am Lehrstuhl für empirische Lehr-Lern-Forschung und Didaktik an der Universität Trier. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in der Positiven Psychologie und der Motivationspsychologie.

Publikationen

- zusammen mit Karolin Mildenberg: Reclaiming Identities! Zur Wiederaneignung gastrosophischer Souveränität, in: EPIKUR - Journal für Gastrosophie 01/2013
- Staatsexamensarbeit zum Thema: Aufgeklärter Hedonismus – Zur Modernität einer antiken Lebensform, 2010

REFERENT

DR. MICHAEL BRAUER

Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg
Rudolfskai 42, 5020 Salzburg
michael.brauer@sbg.ac.at
www.gastrosophie.at



Abstract

Hedonismus und Politik? Ein Tag mit König Karl V. von Frankreich (1364–1380)

Karl V. gilt in Frankreich seit der Aufklärungszeit als historische Identifikationsfigur wegen seiner Verdienste um Politik und intellektuelle Kultur. In Bezug auf seine konkrete Regierungspraxis ist der Forschung jedoch aufgefallen, wie wenig Zeit das „eigentliche“ Regierungsgeschäft gegenüber Gesprächen mit seinen Getreuen, Mahlzeiten sowie Ruhe- und Zerstreuungsphasen einnahm. Dieser Befund bietet im Rahmen der Hedonismus-Tagung Anlass für weitergehende Fragen nach der „Work-Life-Balance“ in der mittelalterlichen Politik, die eine interessante Kontrastfolie zum Leben heutiger Berufspolitiker bildet. Dabei soll die These leitend sein, dass diese mittelalterliche Spielart des „Hedonismus“ von einem Vergnügen an Maßhalten und Regelmäßigkeit geprägt war.

Lebenslauf

Michael Brauer (*1975) studierte Mittelalterliche Geschichte sowie Philosophie an der HU Berlin sowie Medieval Studies an der Central European University in Budapest. Seit 2010 ist er Universitäts-Assistent für Mittelalterliche Geschichte am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg. Ebenfalls seit 2010 ist er Stellvertretender Leiter am Zentrum für Gastrosophie und beschäftigt sich ua mit Hedonismus, Diätetik und historischer Rezeptforschung.

Publikationen (Auswahl)

- Quellen des Mittelalters (UTB 3894; Historische Quellen Interpretieren), Paderborn: Schöningh 2013
- hg. gemeinsam mit Lothar Kolmer: Hedonismus. Genuss – Laster – Widerstand? Beiträge der Tagung am Zentrum für Gastrosophie, Salzburg, 24.-25. Februar 2012. (Gastrosophische Bibliothek, Bd. 2.), Wien: Mandelbaum Verlag 2013
- hg. gemeinsam mit Bernhard Huber u. Lothar Kolmer: Themenschwerpunkt: Diätetik, in: EPIKUR - Journal für Gastrosophie 02/2011

REFERENT

AO. UNIV.-PROF. MAG. DR. KARL-MICHAEL BRUNNER

Institut für Soziologie und empirische Sozialforschung
Wirtschaftsuniversität Wien
Welthandelsplatz 1 (Gebäude D4), 1020 Wien
karl-michael.brunner@wu.ac.at



Abstract

Der Weintrinker als Amateur

Zwar werden Essen und Trinken in der sozialwissenschaftlichen, kulinaristischen Forschung immer in einem Atemzug genannt, dem Trinken wurde aber bisher wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Dies gilt besonders für das Weintrinken. Im geplanten Vortrag ist intendiert, einen Schritt in Richtung der Entwicklung einer Weinsoziologie zu machen. Ausgehend von der Soziologie des „attachments“ (Hennion) soll das Weintrinken nicht nur als sozialstrukturelles Phänomen, sondern auch als Praxis des Schmeckens analysiert werden. Bezugnehmend auf die Weinsozialisation des Vortragenden und unter Heranziehung sozialwissenschaftlicher Befunde zum Weinkonsum wird gezeigt, wie sich der entwickelnde Weinamateur im Spannungsfeld von analytischem „boire froid“ und sozialem „boire chaud“ (Fischler) entwickelt. Lieblingsweine des Vortragenden werden die Präsentation begleiten.

Lebenslauf

Professor Brunner (*1958) studierte Soziologie und Pädagogik in Klagenfurt und Wien. Seit 2006 ist er ao. Universitätsprofessor am Institut für Soziologie und empirische Sozialforschung an der Wirtschaftsuniversität Wien. Er beschäftigt sich seit vielen Jahren mit gastrosophischen Themen (ua gesellschaftliche Aspekte des Essens, Ernährung und Nachhaltigkeit, Weinsoziologie) und ist Vortragender für Ernährungssoziologie im Universitätslehrgang für Gastrosophische Wissenschaften. Seine gegenwärtigen Forschungsschwerpunkte umfassen die Bereiche Soziologie des Essens und Trinkens, Weinsoziologie, Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung, Energiearmut sowie qualitative Methoden. Sein besonderes Interesse gilt den Themen „nachhaltiger Konsum“ und „nachhaltige Ernährung“.

Publikationen (Auswahl)

- Geschmack und Distinktion, in: Lothar Kolmer u. Michael Brauer (Hg.): Hedonismus. Genuss – Laster – Widerstand?, Wien: Mandelbaum Verlag 2013
- Die Industrialisierung der Ernährung und die Frage der Nachhaltigkeit, in: TECHNOSEUM (Hg.): Unser täglich Brot... Die Industrialisierung der Ernährung (Katalog zur Landesausstellung 2011 in Baden-Württemberg), Mannheim 2011
- Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung von Konsummustern, in: Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder u. Gesa Schönberger (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen, Wiesbaden: VS Verlag 2011
- Essen, Trinken und Reisen im gesellschaftlichen Wandel – Potenziale für Weintourismus aus (wein-)soziologischer Perspektive, in: Axel Dreyer (Hg.): Wein und Tourismus. Erfolge durch Synergien und Kooperationen, Berlin: Erich Schmidt 2011

REFERENTIN

MARLENE ERNST, MA

Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg
Sigmund-Haffner-Gasse 18, 5020 Salzburg
ernst@gastrosophie.at
www.gastrosophie.at



Abstract

Serve to impress. Das repräsentative Mahl in England im Wandel der Zeit

Man ist was man serviert. Über Jahrhunderte hinweg nutzten politische, religiöse und gesellschaftliche Führungspersonlichkeiten ihre Tafel um ihren Gästen zu imponieren und den eigenen Status zu erhöhen. Mit einem Streifzug durch die englische Geschichte anhand repräsentativer (Fest-)Mahle soll geklärt werden, wie man sich durch Kulinarik und Tafelensemble von der Masse abzuheben suchte. Was wurde wann auf welche Art und Weise verspeist und wie serviert bzw. präsentiert um seinem Gast zu zeigen wer man ist.

Erste Station auf dieser kulinarischen Zeitreise sind die mittelalterlichen Normannen, die mit ihrer Eroberung der angelsächsischen Insel nicht nur eine neue Sprache mit im Gepäck hatten, sondern auch ansonsten das kulturelle Leben auf der Insel langhaltig prägten. Am Hof von Henry VIII., einem Herrscher den man in der englischen Geschichte niemals außer Acht lassen sollte, herrschte trotz eingeführtem Protestantismus Opulenz vor – und dies auch am Tisch. Spannend ist ebenso der Wandel der Ess- und Tischsitten vom 18. auf das 19. Jahrhundert. Wie ging das aufstrebende Bürgertum der wachsenden Industriemacht mit den kulinarischen Gegebenheiten um? Mit welchen Tafelfreuden konnte man zu dieser Zeit seinen Gästen imponieren? Enden wird die Zeitreise im 20. Jahrhundert – dem Zeitalter der neuen Technologien wie etwa Kühl- und Konservierungstechnik und der Frage: Welche Rolle spielte der Genuss bei all dem Imponiergehabe?

Lebenslauf

Marlene Ernst (*1986) studierte Geschichte an der Universität Salzburg. Sie ist langjährige Mitarbeiterin am Zentrum für Gastrosophie, wo sie sich vor allem um die IT-bezogenen Themen kümmert. Homepage, Newsletter, Rezept- sowie Literaturdatenbank zählen zu ihren Aufgabengebieten. Ihre Forschungsinteressen liegen vor allem in der englischen Geschichte, wobei sie auch immer wieder gastrosophische Themen berücksichtigt.

Publikationen (Auswahl)

- From Braking the Fast to Dining Out. Klassenspezifische Ernährung im Viktorianischen London, in: EPIKUR - Journal für Gastrosophie 01/2013
- Victorian London. Die englische Metropole aus der Sicht von Charles Dickens „Our Mutual Friend“, Saarbrücken 2013
- Online-Glossar & Rezeptdatenbank. EDV-Unterstützung und Kollaboration in der historischen Rezeptforschung, in: EPIKUR - Journal für Gastrosophie 02/2012
- Merry Men in Sherwood. Mittelalterrezeption und Mittelalterparodie in der Fernsehserie „Robin Hood“ (2006-2009), in: Christian Rohr (Hg.): Alles heldenhaft, grausam und schmutzig? Mittelalterrezeption in der Populärkultur, Wien 2011

REFERENT

PETER ISENBÖCK, MA

Institut für Soziologie, Universität Münster
Scharnhorststr. 121, D-48151 Münster
peter.isenboeck@uni-muenster.de



Abstract

Starke Wertungen und kulinarische Lüste. Warum trinke ich lieber Wein als Bier?

Die Antwort auf die Frage, ob ich lieber Wein als Bier zum Essen trinke, scheint für eine Soziologie, die sich für feine Milieu-Unterschiede interessiert, instruktiv zu sein. Verrät sie doch womöglich nicht nur eine subjektive Präferenz, die sich aus organischen Bedürfnisdispositionen speist, sondern erschließt sie die ganze „Persönlichkeit“ in dem Sinne, dass sich ihre grundlegenden Wahrnehmungs- und Denkschemata (Habitus) zeigen. Dies geht mit der Annahme einher, dass je ausdifferenzierter ein Geschmackssinn ist, desto mehr ökonomisches und kulturelles Kapital zu erwarten ist. Eine solche Sichtweise auf die soziale Welt, so meine These, ist jedoch mit einem schweren Makel behaftet. Man findet beispielsweise in Bourdieus *Die feinen Unterschiede*, dass die „letzten Werte‘ nichts weiter sind als erste und ursprüngliche Dispositionen des Körpers, Geschmacks- und Ekelempfindungen, in denen die vitalsten Interessen einer Gruppe ihren Niederschlag finden, jene, für die man, wenn es denn sein muß, seinen eigenen Leib wie den der anderen einsetzt“ (Bourdieu 1984: 740). Mit der Folge: Geschmack und vitale Interessen werden auf beinahe schon naturalistische Weise verknüpft.

Gegen eine solche Vorstellung möchte ich in kritischer Auseinandersetzung mit Charles Taylor davon ausgehen, dass starke Wertungen, die meine Identität prägen, keine Wurzel haben in „egoistischen“ Bedürfnisdispositionen. Anders als Taylor möchte ich jedoch die soziologische Einsicht in die Bedeutsamkeit der Entscheidung auch für kulinarische Alternativen nutzen und davon ausgehen, dass auch hier in einem spezifischen Sinne starke Wertungen zum Ausdruck kommen können.

Für einen gelebten Hedonismus heißt dies: Den Umgang mit dem eigenen Körper, von der Idee zu befreien, man müsse ihn von oder aus sozialen Praktiken erst einmal befreien, um ihn genießen zu können. Frei nach Foucault: Ironie des kulinarischen Imperativs, er macht uns glauben, es ginge um unseren Körper!

Lebenslauf

Peter Isenböck studierte Soziologie in Heidelberg. Zur Zeit ist er wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Soziologische Theoriebildung und gesellschaftliche Kohäsion in Münster, wo er 2013 promovierte. Seine Forschungsschwerpunkte umfassen ua die theoretische Soziologie, Wertphilosophie sowie Hermeneutik.

Publikationen (Auswahl)

- zusammen mit Joachim Renn u. Christoph Ernst: Konstruktion und Geltung. Beiträge zu einer postkonstruktivistischen Sozial- und Medientheorie, Wiesbaden: VS 2012
- Wertet der Wert? Überlegungen zu einer externalistischen Wertphänomenologie in Anschluss an John McDowell und zu ihrer Bedeutung für die soziologische Theorie, in: Jochen Dreher (Hg.): Angewandte Phänomenologie, Wiesbaden: VS 2012

REFERENT

DR. SEBASTIAN KNÖPKER



Karl-Christ-Straße 12, D-69118 Heidelberg
sceaux@gmx.de
www.signalwerk-leben.de

Abstract

Der Rausch der Nüchternheit

Die Nüchternheit ist das Gegenteil vom Rausch, und doch gibt es einen Rausch der Nüchternheit sowie der Trunkenheit. Zu dem Hochland der Nüchternheit als kühle Euphorie führt ganz klassisch das Fasten, aber auch die ausdauernde Beschäftigung mit einer nüchternen Materie, die den *sobriety's high* auslösen kann.

Das Fasten kommt ohne die Verwirrung des Weintrinkers in den Superlativ der Nüchternheit hinein. Die Leere des Magens kann mit der euphorischen Nüchternheit zusammenfallen, so dass der Magen im Fasten wohl nüchtern ist, aber nach einer Weile des kreatürlichen Unbehagens in ein Hochgefühl mündet.

Die Euphorie gesteigerter Sachlichkeit findet sich auch in der lang anhaltenden Beschäftigung mit einer trockenen Materie, der Formulierung eines juristischen Vertragswerkes oder dem Ausarbeiten eines Geschäftsberichtes. Die Nüchternheit als Mangel an Farbe und Intensität wird hier hin zum Hochland der Nüchternheit durchquert, in der die dann einsetzende Euphorie das sachliche Weiterarbeiten nicht beeinträchtigt.

Eine dritte Form des nüchternen Rausches findet sich im Gestreiftwerden von etwas Fürchterlichem, Vulgären oder Erschreckenden. Das Standhalten einem Ekelhaften oder einem heftigen Verlangen gegenüber bedeutet in diesem Falle nicht eine Abwehr, sondern ein Heranlassen des Bedrängenden. Indem die ergreifende Macht in dieser Annäherung aber doch minimal auf Abstand gehalten wird, kann ein Hochgefühl der Nüchternheit ausgelöst werden. Alle asketischen Übungen basieren zu einem Teil auf dieser kühlen Euphorie: durch eine gezielte Verknappung, in der durch die Beherrschung der Begierde nach Schlaf, Essen, Sex etc. eine Nüchternheit erzeugt wird, kann diese in ihr Gegenteil, den Rausch, umschlagen.

Die sobrietas ebrietas ist so eine kühle und auf den ersten Blick eigentlich unmöglich erscheinende Lust, die das Unangenehme in das Lustvolle wandeln kann, sowie auch das Belanglose und Farblose durch den Rausch der Nüchternheit gerettet und in das Genussreich gewendet werden kann.

Lebenslauf

Sebastian Knöpker (*1975) Politikwissenschaftler und Philosoph, wiss. Mitarbeiter der Universität Louvain-la-Neuve, betreibt zusammen mit Rolf Kühn Signalwerk Leben, eine Agentur für psychotherapeutische und philosophische Beratung und Supervision für psychosoziale Berufe, die auch Seminare zu den Themen Leben, Lust und Leiden in Deutschland und Frankreich veranstaltet. Weiteres unter www.signalwerk-leben.de.

Publikationen (Auswahl)

- Michel Henry. Eine Einführung, onomato 2013
- Existenzieller Hedonismus. Von der Suche nach Lust zum Streben nach Sein, Verlag Karl Alber 2009

REFERENT

DIPL.-SOZ. DANIEL KOFAHL

Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK)
Gelsterstr. 8, D-37213 Witzenhausen
kofahl@apek-consult.de
www.apek-consult.de



Abstract

Unvermeidlich unterhaltsam – Hedonistische Geschmacksbildung am Beispiel des kulinarischen Kinos

Sozialkulturelle Geschmacksbildung vollzieht sich im Laufe der Sozialisation. Was Menschen essen und wie sie es schmecken – und das schließt die Frage ein, ob es ihnen schmeckt oder nicht schmeckt – ist sozial und kulturell eng konditioniert. Neben dem Erlernen (und Verlernen) von Geschmackskompetenzen in Interaktionen (am Familientisch, in der Küche, im Gespräch mit Freunden et cetera) und in organisationalen Kontexten (in der Schule, in der gastronomischen Ausbildung et cetera), findet ein großer Teil der Geschmacksbildung über Massenmedien statt. In Büchern, Zeitschriften, Internetforen oder TV werden Informationen kommuniziert, an die anschließend Menschen mal mehr und mal weniger spezifizierte Erwartungen ausbilden.

Eines der unterhaltsamsten Medien, durch das sich Ernährungssozialisation vollzieht, ist der kulinarische Film. Gut gemachte Filme ziehen Menschen stundenlang in ihren Bann – selbst in Zeiten, in denen die ungeteilte Aufmerksamkeit von Menschen ein umkämpftes Gut ist. Dabei eignet sich das audiovisuelle Medium des Films, mit seinen bewegten Bildern, besonders gut, ebenso rationales Faktenwissen als auch emotionale Eindrücke über Praxen und Techniken des Kochens und des Speisens zu vermitteln.

Der Vortrag zeigt anhand ausgewählter Filmausschnitte des kulinarischen Kinos, wie Essen und Trinken in seiner gesamten Bandbreite, von der Produktion bis zum Verzehr und sogar darüber hinaus, thematisiert wird. Daran anschließend wird eine Perspektive der hedonistischen Geschmackssozialisation entwickelt: Jenseits von schulmeisterlichem Unterrichten, sollen die gastrosophische Verständigung und die Ermunterung zu einer am Individuum in Gesellschaft ausgerichteten Geschmacksbildung im Vordergrund stehen.

Lebenslauf

Daniel Kofahl (*1981) studierte Medien-, Konsum- und Kommunikationssoziologie in Trier. Er lehrt Ökologische Ernährungskultur an der Universität Kassel und leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK). Im März 2013 erschien der von ihm mitherausgegebene Sammelband „Kulinarisches Kino. Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film“ bei transcript.

Publikationen (Auswahl)

- zusammen mit Ferdaouss Adda: Komplikationen im Schlaraffenland. Ethische und politische Dimensionen der Nahrungsproduktion, in: Zeitschrift für Außerschulische Bildung 1/2013
- hg. gemeinsam mit Gerrit Fröhlich u. Lars Alberth: Kulinarisches Kino. Essen und Trinken im Film, Bielefeld: Transcript 2013
- Geschmacksfrage – Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen, Berlin: Kulturverlag Kadmos 2010

REFERENT

GERALD KOLLER

gerald.koller@qualitaetleben.at
www.risflecting.at
www.qualitaetleben.at



Abstract

„UND FÜHRE UNS IN VERSUCHUNG...“

Lebenslust – ein Entwicklungspotential für Gesundheit und Lebensqualität

Lebenslust – ein janusköpfiger Begriff: Bilder von Freude, Glück, Zufriedenheit tauchen da ebenso auf wie Grenzenlosigkeit, Übermaß und Risiko. Und schon droht der warnend-moralisierende Zeigefinger: Vorsicht, riskant!

Der Begriff Risiko bezeichnet die Erfahrung von Unsicherheit und Ungewissheit, der wir uns im Lauf unserer Entwicklung zu stellen haben (oder auch gerne stellen). Je komplexer jedoch unsere Welt wird, desto schwerer fällt es der Gesellschaft, Ungewissheit zu ertragen – oder besser noch: zu gestalten.

Klassisches Risikomanagement kann die Angst vor Scheitern und Schaden nicht nehmen. Es bedarf also der Entwicklung einer Wagnis-Kultur, die es ermöglicht, Lusterfahrungen und Risiken aktiv und bewusst zu gestalten. Das im Vortrag vermittelte risflecting-Konzept unterstützt auf diesem Weg von der Bewahrungs- zur Bewährungspädagogik, die Menschen Mittel zur Selbstwahrnehmung und Risikobalance in die Hand gibt. Damit kann und soll auch die Prävention von primären Suchtentwicklungen kultiviert werden, deren Ursachen ja nicht psychische oder soziale Mängel, sondern Gewohnheit und Gewöhnung sind: denn der Umgang mit Rausch- und Risikoerlebnissen kann gelernt werden!

Lebenslauf

Gerald Koller ist Moderator des Forum Lebensqualität, der Europäischen Gesellschaft für innere Sicherheit, Kurator des internationalen risflecting pools zur Rausch- und Risikopädagogik sowie Vorstandsmitglied diverser Facheinrichtungen zur Gesundheitsbildung. Der international anerkannte Experte für Beziehungsbildung und Rausch- und Risikobalance setzt als Referent, Autor und Fachberater Bildungsimpulse im gesamten deutschsprachigen Raum.

Publikationen (Auswahl)

- Herausgeber von: HIGHMAT. Erzählkreis zu Jugend, Rausch und Risiko, Edition Rösner 2012
- spring...und lande. Landkarten für die Rausch- und Risikopädagogik, Edition LIFEart 2012
- Kurswechsel – Routenplaner zur Lebensqualität, Edition Rösner 2009

REFERENT

UNIV.-PROF. DR. HARALD LEMKE

Marktstrasse 102, D-20357 Hamburg
mail@haraldlemke.de
hlemke@uni-leuphana.de
www.haraldlemke.de



Abstract

Lust auf Gutes. Plädoyer für eine hedonistische Ethik des guten Essens

Die Gastrosophie bietet der philosophischen Ethik einen außergewöhnlichen Leckerbissen an: Anhand ihrer Theorie eines für alle guten Essens lässt sich das Rezept für eine hedonistische Ethik entwickeln, die das moralisch Gebotene mit dem persönlichen Vergnügen verknüpft. In den beiden Großküchen der abendländischen Moralphilosophie – bei Aristoteles und bei Kant – und sowie unter ihrer zahlreichen Kundschaft galt es für ausgemacht, dass eine tugendhafte Lebenspraxis (Ethik) und ein lustvolles Wohlergehen (Ästhetik) unvereinbar seien. Der Vortrag unternimmt den Versuch, diese moraltheoretische Traditionskost durch die Gastrosophie eines guten Essens zu variieren. Einer ihrer Grundsätze lautet: „Um uns ethisch gut zu ernähren, müssen wir nicht darauf verzichten, Genussvolles zu essen.“ Die gastrosophische Ethik legt es darauf an, nicht ihrerseits den Fehler zu begehen, eine Ethik zu denken, die Menschen zum Verzicht verpflichtet und ermahnt – und sich deshalb allgemein unbeliebt macht und praktisch unwirksam bleibt. Anhand der alltäglichen Frage des Fleischessens sollen jene delikaten und ästhetisch reizvollen Zutaten genutzt werden, die uns schmackhaft machen können, warum folglich eine vegetarische Ethik, die den Fleischgenuss kategorisch verbietet und zum unbedingten Verzicht auffordert, keine gute Küche verspricht: Stattdessen wird das Rezept zu einem gastrosophischen Hedonismus vorgestellt, bei dem sich Ethik und Ästhetik verbinden, damit das moralisch Gute auch gut schmeckt und lustvollen Genuss bietet.

Lebenslauf

Harald Lemke lehrt Philosophie am Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste, Universität Lüneburg, sowie am Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg. Darüber hinaus ist er Gastprofessor am Department of Philosophy der East China Normal University Shanghai.

Publikationen (Auswahl)

- Kategorischer Kopfsalat. Zur gastrosophischen Neuerfindung des Homo sapiens, Gütersloh: Verlagsgruppe Random House 2013
- Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Bielefeld: transcript Verlag 2012
- Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen, München: Iudicium Verlag 2008
- hg. gemeinsam mit Iris Därmann: Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld: transcript Verlag 2008

REFERENT

UNIV.-PROF. DR. THOMAS MOHRS

Pädagogische Hochschule Oberösterreich
Kaplanhofstraße 40, 4020 Linz
thomas.mohrs@ph-ooe.at



Abstract

Hedonismus leben heißt: verzichten

Die scheinbare Paradoxie dieses Titels löst sich auf, wenn man von der Definition des Begriffs „Gastrosoph“ des Eugen van Vaerst ausgeht, nach der der Gastrosoph das Beste auswählt, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der Sittlichkeit. Denn unter diesen Gesichtspunkten ist für einen zeitgemäßen gastrosophischen Hedonismus Verzicht geradezu geboten, sei es im Hinblick auf den (übermäßigen) Genuss von ungesunden Nahrungsmitteln (Junk Food, Fast Food usw.), erst recht aber im Hinblick auf ethisch bedenkliche bzw. ethisch ungenießbare Nahrungsmittel wie beispielsweise Fleisch aus Massentierhaltung.

Ein angenehmer Begleiteffekt dieser Interpretation von Hedonismus ist freilich, dass gastrosophisch bewusster Genuss eindeutig gesteigerter Genuss ist. Dementsprechend ist es im Einklang mit Epikurs Genügsamkeitsprinzip durchaus möglich, gleichzeitig bekennender Hedonist und (partieller) Asket zu sein – und „hedonistische Askese“ ist kein plumpes, effekthascherisches Oxymoron, sondern lebenspraktische Konsequenz bewusst gelebter Gastrosophie.

Lebenslauf

Thomas Mohrs (*1961) ist promovierter und habilitierter Philosoph. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen in den Bereichen philosophische Anthropologie (Schwerpunkte: evolutionäre Anthropologie und Neurophilosophie), allgemeine und angewandte Ethik (aktueller Fokus: Gastrosophie / angewandte Ethik der Ernährung), politische Philosophie und die Philosophie der Interkulturalität und Globalisierung. Seit 2011 ist er Professor an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich (Schwerpunkte Ethik und Politische Bildung).

Publikationen (Auswahl)

- Zurück auf dem Marktplatz – Die Philosophie im Zentrum des Lebens, Passau 2008
- Globales Lernen. Schulpädagogik für WeltbürgerInnen, Baltmannsweiler 2005
- Weltbürgerlicher Kommunitarismus. Zeitgeistkonträre Anregungen zu einer konkreten Utopie, Würzburg 2003
- Vom Weltstaat. Hobbes' Sozialphilosophie · Soziobiologie · Realpolitik, Berlin 1995

REFERENT

DR. JAKOB PASTÖTTER

Deutsche Gesellschaft für Sozialwissenschaftliche
Sexualforschung (DGSS)
Gerresheimer Straße 20, D-40211 Düsseldorf
jmpastoetter@gmail.com
www.sexologie.org



Abstract

Hedonistische Phantasmagorien. Was Wollust will

Weder Hedonismus noch Wollust sind Begriffe, mit denen die heutige Sexualwissenschaft arbeitet. Sexualität und auch der Inbegriff von Lust, der Orgasmus, sind rein technische Begriffe: Erstere wurde als wissenschaftliche Kategorie im 19. Jahrhundert von Psychiatern eingeführt, letzterer erhielt seine Bedeutung Mitte des 20. Jahrhunderts durch den Biologen Alfred Kinsey. Er erkannte darin einen nützlichen „Marker“, um das „sexuelle Verhalten des menschlichen Männchens und des menschlichen Weibchens“ erfassen zu können. In der Konsequenz erfolgte eine völlige Loslösung des Geschlechtstriebes von der philosophischen und religiösen Definitionsmacht, die ihn wert- und moralfrei machte. Deutlich wird dies u.a. dadurch, dass nicht mehr die sittliche Legitimität diverser geschlechtlicher Aktivitäten problematisiert wird – wie dies Philosophen und Theologen vorgegeben hatten – sondern der Verzicht darauf.

Dennoch bleibt die Frage nach der Motivation für sexuelle Aktivität jenseits des Orgasmus offen, der sich nicht zuletzt die praktisch angewandte Sexualwissenschaft, die Sexualtherapie, stellen muss. So ergab eine aktuelle Befragung an der UT Austin 237 verschiedene Motive, um Sex zu praktizieren, die sich in individuell-körperbezogene und partnerbezogene differenzieren lassen. Völlig fehlte hingegen eine dritte Kategorie, die spiritualitätsbezogene, wie sie z.B. von Nietzsche exemplarisch formuliert worden ist.

Im Vortrag soll unter Bezug auf das sexuelle Kontinuum „Asexualität – Masturbation – partnerschaftlicher Sex – spirituelle Ekstase“ und das Smörgåsbord der mittlerweile vier Millionen Clips auf Xvideos.com (der umfangreichsten sexuell expliziten Mediathek) die Frage ausgelotet werden, was Wollust nach ihrer Entmoralisierung will: genitales Fastfood, Befriedigung einer geradezu wissenschaftlich anmutenden Neugier oder eine moderne Ars Amatoria?

Lebenslauf

Jakob Pastötter (*1965) studierte Kulturanthropologie in Regensburg. Der Sexualwissenschaftler ist Präsident der Deutschen Gesellschaft für Sozialwissenschaftliche Sexualforschung (DGSS) in Düsseldorf. Seit 2010 ist er Leiter des DGSS Instituts für Lebens- und Sexualberatung.

Publikationen (Auswahl)

- Erotic Home Entertainment und Zivilisationsprozess. Analyse des postindustriellen Phänomens Hardcore-Pornographie, Deutscher Universitätsverlag 2003

REFERENT

PROF. DR. WOLFGANG ROTHER

Universität Zürich, Philosophisches Seminar
Zürichbergstrasse 43, CH-8044 Zürich
wolfgang.rother@uzh.ch



Abstract

An den Grenzen hedonistischer Lebenskunst: Leiden, Schmerz, Trauer, Krankheit und Tod

Als philosophisch-anthropologische Theorie geht der Hedonismus davon aus, dass die Menschen von Natur aus nach Lust streben und schmerzhaft empfundene Empfindungen möglichst zu vermeiden suchen. Als Theorie der Lebenspraxis scheint der Hedonismus ein lustvolles Leben indes nicht nur zu erstreben, sondern geradezu auch vorauszusetzen: Wir stellen uns den Hedonisten als einen unbeschwerten, von materieller Not und existentieller Sorge freien, körperlich und seelisch gesunden Menschen vor, der darüber hinaus über ausreichende Mittel und Ressourcen verfügt, die ihm in jeder Hinsicht lustvolles Leben ermöglichen. Dass das wirkliche Leben aber wesentlich durch Lustdefizite geprägt ist, durch Not und Mangel, physisches und psychisches Leid, dass das Sein ein Sein zur Krankheit und zum Tode ist, stellt für die hedonistische Praxis eine theoretische Herausforderung dar. Der Vortrag versucht auf der Grundlage existenzphilosophischer Konzeptionen (Kierkegaard, Heidegger) eine Antwort auf Frage, ob und wie sich der Hedonismus angesichts eines durch grundlegende Hinfälligkeit geprägten Lebens dennoch philosophisch begründen und praktisch leben lässt. Erschöpft sich der Hedonismus als philosophische Theorie in der an sich trivialen anthropologischen Erkenntnis, dass wir lustvolle Gefühle schmerzhaften vorziehen? Oder hat er das Potenzial zu einer wahren Lebenskunst, die den existentiellen Herausforderungen durch Leiden, Schmerz, Trauer, Krankheit und Tod standhält? Die Beantwortung dieser Fragen wird in kritischer Auseinandersetzung mit klassischen hedonistischen Positionen und Argumentationen versucht – zur Sprache kommen unter anderem die theologisch-existentialen Voraussetzungen wie auch die 'stoisch'-rationalistischen Implikationen der Lustlehre Epikurs, die Anthropologie des Schmerzprimats Pietro Verri oder die philosophisch-psychologischen Theorien Gustav Theodor Fechners und Sigmund Freuds.

Lebenslauf

Wolfgang Rother (*1955) studierte Theologie, Philosophie und Germanistik in Marburg, Tübingen und Zürich. Er ist Professor für Philosophie unter besonderer Berücksichtigung der Geschichte der Philosophie an der Universität Zürich, Mitherausgeber des Grundrisses der Geschichte der Philosophie sowie mehrerer wissenschaftlicher Buchreihen – darunter der Schwabe Epicurea. Außerdem gehört er der Geschäftsleitung des Verlages Schwabe, Basel, an.

Publikationen (Auswahl)

- hg. gemeinsam mit Michael Erler: Philosophie der Lust. Studien zum Hedonismus (Schwabe Epicurea 3), Schwabe 2012
- Lust. Philosophische Perspektiven von Platon bis Freud (Schwabe reflexe 8), Schwabe 2010

REFERENT

PROF. DR. FRIEDRICH WELTZIEN

Hochschule Hannover
Fakultät III – Abteilung Design und Medien
Expo Plaza 2, D-30539 Hannover
friedrich.weltzien@hs-hannover.de



Abstract

Politischer Hedonismus? Essenssituationen in der zeitgenössischen Kunst

Es geht um den Grenzbereich zwischen Kunst und Esskultur. Künstler wie Rikrit Tiravanija, die das gemeinsame Speisen als Kunstereignis inszenieren, beziehen sich auf situationistische Konzeptionen, wie sie Guy Debord dargestellt hat. Debord ging es stets um Kunst als Werkzeug sinnlicher Umgestaltung der Wirklichkeit bzw. ihrer Wahrnehmung. Die Art und Weise, wie hier Politik und Hedonismus eine Beziehung eingehen, bietet für aktuelle Künstler eine Möglichkeit, das avantgardistische Paradigma der Verschmelzung von Kunst und Leben zu realisieren. Ist diese Art von Kunstgenuss noch als hedonistisch zu bezeichnen?

Lebenslauf

Friedrich Weltzien (*1967) studierte Kunstgeschichte in Freiburg, Wien und Köln und habilitierte 2011 an der Freien Universität Berlin (Habilitationsschrift: Fleck – Das Bild der Selbsttätigkeit. Justinus Kerner und die Klecksografie als experimentelle Bildpraxis zwischen Ästhetik und Naturwissenschaft). Seit September 2013 ist er Professor für Kreativität und Wahrnehmungspsychologie an der Hochschule Hannover (Fakultät III, Abteilung Design und Medien).

Publikationen (Auswahl)

- Die Fantasie ist flüssig. Von der romantischen Hirnphysiologie zur Avantgarde, in: Cassandra Nakas (Hg.): Verflüssigungen. Ästhetische und semantische Dimensionen eines Topos, Berlin (im Druck)
- Die ästhetische Erfahrung des Geschmacks. Anmerkungen zur Gastrosophie, in: Brigitte Obermayr u.a. (Hg.): Bewegte Erfahrungen. Zwischen Emotionalität und Ästhetik, Frankfurt/M. 2008
- hg. gemeinsam mit Renate Buschmann und Marcel Marburger: Dazwischen – Die Vermittlung von Kunst, Festschrift für Antje von Graevenitz, Berlin 2005
- hg. gemeinsam mit Amrei Volkmann: Modelle künstlerischer Produktion. Architektur, Kunst, Literatur, Philosophie, Tanz, Berlin 2003